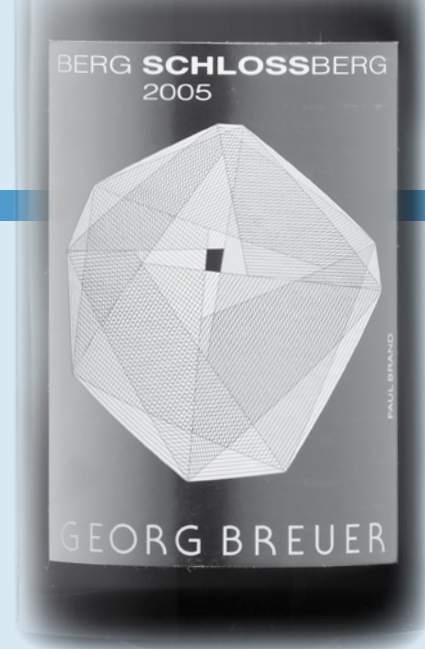


WEINGUT BREUER

Hommage an den Rheingau-Riesling. Die weltberühmte Lage Berg Schlossberg ist ein unbestrittenes Juwel des Rheingaus. Die schiefer- und quarzhaltigen Böden der Steilhänge ergeben finessereiche, trockene Weine mit einem opulenten Bouquet feiner Aromen, aus denen Pfirsich- und Nusstöne besonders hervortreten. Exzellente Rieslinge gedeihen hier. International wird die Lage auf der Höhe von Bingen als „Bordeaux des Rieslings“ beschrieben.



BERG SCHLOSSBERG

Um den Entstehungsort dieser einmaligen Gewächse kennen zu lernen empfiehlt es sich, den „Berg Schlossberg“ über dem romantischen Rheintal auf der Höhe von Bingen zu besuchen und die feinschiefrige Erde durch die Hand rieseln zu lassen. Dort spürt man den Einfluss des Sonnenlichts auf die Vegetation der kargen, verwitterten roten Schieferböden und den Einfluss von Wasser und Wald in unmittelbarer Nähe. Durch den Rhein geschützt gibt es hier schon lange keine Spätfröste mehr. Die Sonneneinstrahlung wie auch die Wärmemenge sind die höchsten im ganzen Rheingau. Überdies reflektiert der Rhein bei einem gewissen Sonnenstand Licht und damit Wärmestrahlung in die exponierte Lage.

Der Hang neigt sich bis zu 60 Prozent, seine Gesamttribfläche betrug im Jahr 2005 etwa 95 Hektar. 83 Hektar davon werden als Ertragsreife Fläche genutzt. Sie sind zu 90 Prozent mit Riesling bepflanzt. Rund um die Burg Ehrenfels wurden am Schlossberg schon vom Jahr 1211 an Weinberge in kleinen Terrassen angelegt. Im 18. Jahrhundert wurden erstmals Trockenmauern gebaut; zuvor konnten die Terrassen des Schlossbergs nur über Pfade erreicht werden.

Das Traditionsweingut Georg Breuer aus Rudesheim bewirtschaftet hier seine besten Parzellen. Im Jahr 1880 gegründet, wurde es Anfang des 20. Jahrhunderts von Peter Breuer gekauft. Sein Sohn Georg baute es weiter aus. Danach



wurde es in dritter Generation von den Söhnen Bernhard und Heinrich übernommen.

Der im Jahre 2004 verstorbene Bernhard Breuer, dessen besonderes Engagement der Förderung trockener Rieslinge galt, zählte zu den innovativsten deutschen Winzern. Seine Familie führt das Weingut in seinem Sinn und Stil fort.

Der hohe Qualitätsanspruch zeigt sich in der strengen Selektion des Traubenmaterials und den entsprechend niedrigen Erträgen von 25 bis maximal 45 Hektolitern pro Hektar. Vor dem Lesetermin werden kranke und beschädigte Trauben entfernt, um möglicher Fäulnis vorzubeugen. Das Ergebnis sind gesunde Beeren mit viel Geschmack und Frucht. Bemerkenswert ist, dass das Weingut Eichenholz aus regionalen Beständen zu Barriques verarbeiten lässt.

Seit dem Jahr 1981 vermarktet das Weingut seine Paraderieslinge mit

Künstleretiketten. Im Jahr 2005 gestaltete Paul Brand das Etikett des Berg Schlossberg Rieslings, der in einem leuchtenden Grüngelb ins Glas fließt und dabei einen delikaten Duft von reifen Pfirsichen verströmt. Im Mund entwickelt sich seine Frucht zu einem komplexen Aromenbogen von Früchten wie Pfirsich, Mandarinen und Aprikosen, dazu Gewürznelken, Minze und eine tiefgründige Mineralität vom roten Schiefer. Seine feine Säure ist bestens integriert und bildet eine traumhaft sichere Balance mit der fruchteigenen Süße des Weins. Zum Schluss betört der Wein durch einen sehr lang anhaltenden, spielerisch-leichten Nachhall.

Weintipp aus dem Buch:

100 Meisterwerke des Weines – Deutschland

Hrsg. Ralf Frenzel
Tre Torri Verlag

